LA GRANA SCP
Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET (Barcelona)
Tel. 93 833 13 00
Mob. 699 193 993



FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del producto	Aceite de girasol prensado en frío
Referencia	60022
Última actualización	Enero 2013
Tiempo de durabilidad del producto	6 meses después de la producción Producto no perecedero
Cantidad neta	5 litros
País de origen	Francia
Certificación	Skal

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto orgánico, no modificado genéticamente ni irradiado:
- Olor: Específica del producto, fresco y sin males olores (no rancio).
- Color: Amarillo dorado.
- Sabor: Específico del producto, sin malos sabores.
- Apariencia: Líquido claro.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

Embalaje: 15000
Tipo de embalaje: Bidón
Tamaño del embalaje (longitud, anchura, altura): 18 x 16 x 24 cm
Embalaje / palet: 30
Cajas / palet: 2

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un ambiente fresco (< 20ºC) seco y sin incidencia directa de la luz solar.

LA GRANA SCP
Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET (Barcelona)
Tel. 93 833 13 00
Mob. 699 193 993



FICHA TÉCNICA

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Sin condiciones específicas de transporte

CONDICIONES DE USO (Modo de empleo)

Sin condiciones específicas de utilización

TABLA DE COMPONENTES E INGREDIENTES

Componentes y/o ingredientes	Cantidad (%)	Información nutricional * (por 100 g ó 100 ml)	
		Obligatoria	
Aceite de girasol	100	Valor energético	900 KCal
		Cantidad de grasas	100
		Ácidos grasos saturados	8 – 15%
		Hidratos de carbono	0%
		Azúcares	0
		Proteínas	0
		Sal	0
		No obligatoria	
		Ácidos grasos monoinsaturados	14 – 40%
		Ácidos grasos poliinsaturados	49 – 74%
		Polialcoholes	0
		Almidón	0

Elaborat per Business, Technology & Consulting

LA GRANA SCP
Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET (Barcelona)
Tel. 93 833 13 00
Mob. 699 193 993



FICHA TÉCNICA

		Fibra alimentaria	0
		Vitaminas	Vitamina E: 0,04 – 0,12
		Minerales	0

* Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Concejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS ADITIVOS

Aditivo	Número CE	Dosis máxima permitida *	Composición del aditivo	Información adicional
-	-	-	-	-

* Según el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos diferentes de colorantes i edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimentarios así como sus condiciones de utilización.

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES

Colorante Edulcorante	Número CE	Dosis máxima permitida *	Composición colorante y/o edulcorante	Información adicional
-	-	-	-	-

* Según el Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de los aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimentarios, así como sus condiciones de utilización.
* Según el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de los edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimentarios, así como sus condiciones de utilización.

LA GRANA SCP
Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET (Barcelona)
Tel. 93 833 13 00
Mob. 699 193 993



FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS AROMATIZANTES

Aromatizante	**Categoria** N = Natural N.I. = Natural idéntico A = Artificial	**Número CE**	**Dosis máxima permitida ***	**Composición del aroma**
-	-	-	-	-

* Según el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimentarios así como sus condiciones de utilización.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	**Valor limite (ufc/g)**	**Método de determinación**
Recuento total	< 10.000	
Levaduras	< 100	
Mohos	< 100	
Campylobacter	Ausente	
Listeria Monocytogenes	Ausente	
E. Coli	Ausente	
Salmonella	Ausente	

LA GRANA SCP
Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET (Barcelona)
Tel. 93 833 13 00
Mob. 699 193 993



FICHA TÉCNICA

DECLARACIÓN DE LOS ALÉRGENOS

Producto		Si	No	Cantidad
Leche y derivados, incluida la lactosa				
Huevo y productos a base de huevo				
Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas)	Trigo			
	Cebada			
	Centeno			
	Avena			
	Espelta			
	Kamut			
	Derivados			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes				
Fruta de cáscara	Almendra			
	Avellana			
	Nuez			
	Anacardo			
	Pacana			
	Nuez de Brasil			
	Pistacho			
	Macadamia			
	Derivados			
Crustáceos y productos a base de crustáceos				
Pescado y productos a base de pescado				
Soja y productos a base de soja				
Apio y productos derivados				
Mostaza y productos derivados				
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				
Anhídrido sulfuróso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como a SO_2				
Altramuces y productos a base de altramuces				
Moluscos y productos a base de moluscos				

Según la Guía para la gestión de los alérgenos i el gluten a la industria alimentaria. Departament de salut. Generalitat de Catalunya.

LA GRANA SCP
Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 SANT VICENÇ DE CASTELLET (Barcelona)
Tel. 93 833 13 00
Mob. 699 193 993

FICHA TÉCNICA

ALÉRGENOS QUE CONTIENE EL PRODUCTE

Este producto no contiene ningún alérgeno declarado.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM) QUE CONTIENE EL PRODUCTO

Este producto no contiene ningún ingrediente o componente genéticamente modificado.

PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo de este producto es el siguiente: trituración de los granos, extracción del aceite crudo, primera filtración, segunda filtración, aceite virgen, embalaje.

INFORMACIÓN ADICIONAL

La empresa LA GRANA SCP tiene implantado un sistema de gestión alimentaria basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que garantiza la seguridad y la calidad de todos sus productos.

Es responsabilidad del cliente comprobar que el producto cumple con las regulaciones del país donde será vendido finalmente.

LA GRANA SCP actualiza sus fichas técnicas de producto de acuerdo con las modificaciones que hacen de las mismas sus proveedores, sin embargo, algunas especificaciones del producto pueden cambiar sin previo aviso.

En cualquier caso, LA GRANA SCP no se responsabiliza sobre la veracidad de la información facilitada por los mencionados proveedores.